

## Πως να φτιάξετε σπιτικά ντονατς



### Υλικά:

Για 6 μεγάλα ντόνατς

60 γρ. βούτυρο (ή μαργαρίνη)

1¼ φλιτζανιού....  
(250 ml) γάλα

1 κουτάκι σκόνη βανίλιας

2 αυγά, κατά προτίμηση βιολογικά

80 γρ. ζάχαρη

1 φακελάκι ξηρή μαγιά

650 γρ. αλεύρι για όλες τις

χρήσεις

άφθονο σπορέλαιο (κατά προτίμηση βιολογικό), για το τηγάνισμα

Για το σερβίρισμα

άφθονη κρυσταλλική ζάχαρη ή λιωμένη κουβερτούρα

Εκτέλεση:

Σε ένα κατσαρολάκι ζεσταίνω ελαφρά το βούτυρο (ή τη μαργαρίνη), μέχρι απλώς να λιώσει.

Προσθέτω το γάλα και τη σκόνη βανίλιας και ανακατεύω καλά. Αδειάζω το μείγμα στον κάδο του μίξερ (κατά προτίμηση σε ένα μίξερ πάγκου), χτυπάω για λίγο το μίξερ σε χαμηλή ταχύτητα και, σταδιακά, προσθέτω ένα-ένα τα αυγά, τη ζάχαρη και τη μαγιά. Αλλάζω το εξάρτημα του μίξερ και προσαρμόζω το εξάρτημα «γάντζος», κατάλληλο για ζύμες. Προσθέτω σταδιακά το αλεύρι και συνεχίζω το χτύπημα, μέχρι η ζύμη που θα φτιάξω να ξεκολλάει από τα τοιχώματα του κάδου.

Σκεπάζω το μπολ με διάφανη μεμβράνη και το αφήνω σε χλιαρό μέρος, για τουλάχιστον 1½ ώρα, μέχρι η ζύμη να φουσκώσει. Κατάλληλο μέρος είναι κάπου μακριά από ρεύματα αέρα και κοντά σε καλοριφέρ ή μπροστά από μια μπαλκονόπορτα (κλειστή) που να τη «χτυπά» ο ήλιος. Όταν η ζύμη φουσκώσει καλά τη μεταφέρω σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και, με τη γροθιά μου, πιέζω απαλά το κέντρο της ζύμης για να φύγει ο παραπανίσιος αέρας.

Ανοίγω τη ζύμη με τον πλάστη σε σχετικά χοντρό φύλλο, με πάχος 2 εκ. Παίρνω ένα στρογγυλό κουπ πατ (ή ένα πιατάκι του καφέ), με διάμετρο 9 εκ. και κόβω 6 δίσκους ζύμης. Με ένα μικρότερο κουπ πατ (ή με ένα ποτηράκι-σφηνάκι) κόβω ένα μικρότερο δισκάκι ζύμης, στο κέντρο κάθε μεγαλύτερου δίσκου. Έτσι, κάθε μεγάλος δίσκος θα έχει μια τρύπα στη μέση.

Ζεσταίνω άφθονο ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά, μέσα σε μια βαθιά κατσαρόλα, μέχρι να κάνει καλά. Ρίχνω μία-μία τις ροδέλες ζύμης στο καυτό λάδι, να κολυμπάνε, και τις τηγανίζω για 2 λεπτά από κάθε πλευρά, μέχρι να ροδίσουν μέτρια και να φουσκώσουν. Στραγγίζω τα ντόνατς σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

Για να τα σερβίρω, μπορώ να τα περάσω από άφθονη κρυσταλλική ζάχαρη και από τις δύο πλευρές (ο γνωστός μας λουκουμάς) ή να τα περιχύσω με λιωμένη κουβερτούρα.

## Μιλφέιγ με αφράτη κρέμα βανίλια και κρέμα γάλακτος NOYNOY

Υλικά συνταγής

1 φύλλο σφολιάτα  
(εμπορίου)  
1 λίτρο γάλα  
1 1/3 φλ. ζάχαρη  
1 1/3 φλ. αλεύρι μαλακό  
κοσκινισμένο  
2 κ.σ. βούτυρο γάλακτος  
1 κλωνάρι βανίλιας  
4 αυγά  
2 φλ. κρέμα γάλακτος  
NOYNOY 35% λιπαρά  
άχνη ζάχαρη για το  
πασπάλισμα



Μόλις το δοκιμάσετε, δεν θα ξαναφάτε ποτέ μιλφέιγ ζαχαροπλαστείου...

Εκτέλεση

Στρώνουμε λαδόκολλα σε λαμαρίνα. Απλώνουμε επάνω τη σφολιάτα. Με πιρούνι την τρυπάμε παντού και την ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220οC, στον αέρα, για 10'. Βγάζουμε τη σφολιάτα από το φούρνο και την αναποδογυρίζουμε με τη βοήθεια της λαδόκολλας. Με γάντια κουζίνας στα χέρια πατάμε καλά τη σφολιάτα να ξεφουσκώσει και πετάμε τη λαδόκολλα.

Χαμηλώνουμε το φούρνο στους 170οC και συνεχίζουμε το ψήσιμο για περίπου 20' μέχρι να ροδίσει καλά. Την αφήνουμε να κρυώσει.

Βάζουμε το 1/2 από το γάλα σε κατσαρόλα να ζεσταθεί και τη βανίλια, αφού πρώτα τη χαράξουμε κατά μήκος.

Σε ένα μπολ χτυπάμε τα αυγά, τη ζάχαρη, το αλεύρι και το υπόλοιπο κρύο γάλα με μίξερ χειρός. Αφαιρούμε τη βανίλια και με τη μύτη ενός μαχαιριού ξύνουμε τον καρπό της και τον ρίχνουμε στο γάλα. Λίγο λίγο, και πάντα ανακατεύοντας με σύρμα, προσθέτουμε το μείγμα χτυπημένων αυγών στο ζεστό γάλα. Ανακατεύουμε μέχρι να δέσει η κρέμα. Μόλις δέσει την αποσύρουμε από τη φωτιά.

Προσθέτουμε το βούτυρο για να λιώσει όσο είναι ζεστή. Ανακατεύουμε με σύρμα. Τη βάζουμε σε μπολ φαρδύ και καλύπτουμε με μεμβράνη κολλώντας τη στην επιφάνεια της κρέμας για να μην κάνει πέτσα. Αφήνουμε να κρυώσει καλά.

Χτυπάμε την κρέμα NOYNOY σε παχύρρευστη μορφή. Ξαναχτυπάμε την κρέμα βανίλιας, αφού κρυώσει, με μίξερ χειρός για να αφρατέψει και προσθέτουμε την παχύρρευστη κρέμα NOYNOY ανακατεύοντας (να ενωθούν) απαλά με σπάτουλα. Κόβουμε κατά μήκος την ψημένη σφολιάτα σε 3 ίσα μέρη. Βάζουμε σε πιατέλα το πρώτο φύλλο, απλώνουμε το 1/2 της κρέμας, βάζουμε το δεύτερο, απλώνουμε την υπόλοιπη κρέμα και τέλος καλύπτουμε με το τρίτο φύλλο σφολιάτας. Αχνίζουμε με ζάχαρη άχνη και σερβίρουμε. Καλό είναι να στήσουμε το μιλφέιγ την τελευταία στιγμή για να μη νοτίσουν τα μπισκότα. Επίσης, να αποφεύγουμε να το βάζουμε στο ψυγείο για τον ίδιο λόγο.

<http://www.argo.gr>

# Καρύδες

Γρήγορο και πολύ εύκολο γλυκό που μπορείτε να φτιάξετε και με τα παιδιά σας!



## Υλικά συνταγής

2 φλ. ινδοκάρυδο

2 αβγά

1 φλ. Ζάχαρη

## Εκτέλεση

Ζυμώνουμε όλα τα υλικά καλά να ενωθούν σε ζύμη. Αν η ζύμη κολλάει στα χέρια προσθέτουμε λίγη καρύδα να σφίξει. Πλάθουμε σε μικρά μπαλάκια και τα αραδιάζουμε σε λαμαρίνα στρωμένη με λαδόκολλα. Τα ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180C για 15' να ροδίσουν ελαφρά.

*Χρόνος Προετοιμασίας: 5 λεπτά*

*Χρόνος Ψησίματος: 15 λεπτά*